LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Vin Santo
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Castello di Ama
Style de vin	rond, puissant, doux
Appellation	DOC Vin Santo del Chianti
Cépages	62% malvasia bianca, 38% trebbiano toscano
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le domaine qui porte le nom du petit hameau qui l'accueille a réalisé une enquête minutieuse pour déterminer le clone le plus adéquat de sangiovese pour le Chianti. L'œuvre de la vie de Marco Pallanti, viticulteur de son état, est pour le moins époustouflante : alors que le Chianti traînait derrière lui l'image d'un vin dilué et aqueux, Castello di Ama a réussi, en une seule génération, à transformer cette image en vin de qualité supérieure. Aujourd'hui, Castello di Ama gère un portefeuille fourni, composé tout d'abord de 4 Chianti Classico : une version de base, l'Ama', ensuite le 'Castello di Ama Riserva' (qui, à partir du millésime 2010, porte le nom de Gran Selezione San Lorenzo) et les deux crus rattachés à des vignobles déterminés : Bellavista et Casuccia. Le domaine produit aussi un pur merlot 'L'Apparita', qui porte le nom d'un petit vignoble situé juste à côté de la résidence, célèbre depuis qu'il a détrôné sans le moindre scrupule de grands pomerols au cours d'une dégustation à l'aveugle. Le millésime 2009 salue le lancement de deux nouvelles cuvées : l'Haiku', un assemblage de sangiovese, cabernet franc et merlot et l' 'Il Chiuso', un assemblage de sangiovese et pinot noir. Un autre cépage international, le chardonnay est cultivé dans la parcelle 'Al Poggio' et est commercialisé sous ce même nom, en assemblage avec 30 % de pinot gris après 8 mois d'élevage, partiellement sur bois. Un aperçu qui ne serait pas complet sans citer un Vin Santo, un vrai petit chef-d'œuvre dans la catégorie des vins toscans doux. Le Vin Santo est de couleur ambre. Le bouquet développe des arômes de prunes sèchées, de café, de caramel et de figues. Approche douce et bel équilibre grâce à une bonne acidité. Finale douce.
Servir sur	desserts doux, vins 'd'après-repas'
Origine	Gaiole in Chianti, différents vignobles.
Rendement	2.460 kg/ha
Vendange	3ème semaine de septembre.
Vinification	Les raisins sèchent dans des pièces ventilées où ils perdront jusqu'à 70% de leur poids. Ils sont ensuite pressés et transférés en barriques où a lieu la fermentation.
Elevage	72 mois en barriques non-neuves.
Analytique	Acidité totale: 6,60 g/l - extrait sec: 31,4 g/l
Production	8.100 petites bouteilles
Notes des critiques	Antonio Galloni, Vinous: 91





nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)